明治廿九年十二月三十日印刷
明治三十年一月一日發行

婦人衛生雜誌

第八拾六號

私立
大日本婦人衛生會

Digitized by Google
Original from
UNIVERSITY OF MICHIGAN

大日本婦人衛生雜誌
第八拾六號
目次

講演

◎生理解剖學講義（第七、八回）　醫學博士　坪井次郎君

衛生叢談

◎アルコール並日本酒の利害◎鑵詰肉の注意◎日光の作用◎日本人の榮養◎肉類の注意◎靴下の注意◎出産時日の預定法◎乳房の強健◎日本人の壽命◎長壽者統計◎天然痘に關する訓令◎全國天然痘患者統計◎入丈島天然痘豫防法◎水の種類◎天然痘患者の數◎全國赤痢病の統計◎バルトン博士衛生意見◎臺灣のペスト◎我國の生殖器病と治療法◎黑死病と理髮店◎大日本婦人衛生會記事◎廣告數件

大日本婦人衛生雜誌
第八拾五號
目次

講演

◎赤痢病豫防に就て　醫學博士　緒方正規君演說

衛生叢談

◎赤痢病患者統計◎赤痢病蔓延の摸樣◎赤痢及虎列刺は空氣より傳染せず◎赤痢病個人的豫防法◎赤痢患者臨撿手續◎體格を偉大ならしむる一新法◎遺傳病豫防法◎衛生十ケ條◎天然痘豫防に關する訓令◎東京市醫職務章程◎黑死病豫防の告示◎臺灣の黑死病尚殄滅せず◎廣尾病院◎客數と温泉の比較◎本邦人の体格◎日本全國の戸數及人口◎緒方山極兩博士のペスト研究◎全國産婆數◎血清療法の成績◎臺灣のマラリヤ熱◎老婦再天然痘に羅る◎大日本婦人衛生會例會◎廣告數件

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

婦人衛生雜誌第八拾六號
（明治三十年一月一日發行）

講演

◎生理解剖學講義（第七回）

醫學博士　坪井次郎君演説

私は引續きまして、食物の御話を致して居りますが、今日は其續きを申します。前會には乳汁の御話を致して、ドウ云ふ乳汁を飲めば宜しいか、ドウ云ふ者は飲んで惡いと云ふことを申上げました。今日も引續いて食物の御話をするので有りますが、食物に就ては述ふる事が汎く御座りますから、此事は講義中特別に詳しく御話をするつもりで御座ります。先づ食物の種類に就て述べて、ソレが濟みましたら、食物はドウ云ふ工合に調理して食すれば滋養に適うかと云ふ調理法の一班を、生理上から御話を仕樣と思ひます此調理法と云ふことは最も肝要で有ります、折角滋養に富みたる食物でも、若しも調理の方法が惡いと、身体の營養になりませぬ。ソレに反して一向滋養物では無いやうに見做されて居るものでも、調理の仕方が宜しいと、滋養物として、食べることが出來ます、食物調理と云ふことは生理及び衛生上のみならず經濟上至大の關係を持ッて居るものであります、金を餘計に出して好い物を取ると云ふことは、誰れにでも出來ることで有りますが、成るべく金を費さずに節儉して宜い食物を擇び、而して身体を充分に養ッて參るのが肝要である、是等の事も生理學上より考へて注意をしますると、充分其目的

を達する事が出來ます。是等の事は御婦人方が家政を執らるゝに當ッて、最も大切なる點と思ひます。今日は既に大分時間も過ぎまして、殊に後で何か御催しも有るとの事故、餘り委しく御話をする事は出來ませぬが、先づ第一に肉の事から述べ樣と思ひます、肉と申せば通常鳥獸の肉を總括して云ふので有ります人の食物中で最も大切の物は肉類で有る、小兒の營養には乳が最も宜しいが、成人の食物としては肉類が最も大切に相違ない。然しながら時として反ッて之を食したるが爲め、健康を害することが有ります。ソレには種々ある原因が有ります。其第一は、病牛の肉を食するのは宜くない、牛の病の中でも人を侵すものが種々有ります。ソレを防ぐ方法は、屠牛所に獸醫が附いて居ッて、牛を屠る前に一應診察して、其牛は健康か將た病の有る牛かと云ふことを確めまして然る後に屠り、而して販賣を許します。さもなくば牛にも矢張り人に在る處の病殊に結核病が多く有ります箇樣の動物の肉は恐るべきもの故、之を食べることを禁ぜねばなりません。

其他肉の爲に起る害は、肉中に時として種々の寄生蟲が在るの事であります乃ち條蟲或は蛔蟲の卵が有る是等の寄生物を含んで居る肉は、顯微鏡に掛けて見ると容易に解ります。又家猪肉には「トリヒ子」と云ふ恐るべき寄生蟲を存することが有りますが、肉中に「トリヒ子」の有るか無きかは、顯微鏡に掛けて見ると解ります本邦に於ても一時家猪肉を食する事が行はれましたが、ソレはたゞ一時に止まッて今日に至るも好んで之を食べるものは少ない、ソレと云ふのは家猪肉中には「トリ

ヒチ」の寄生する恐れが有るゆゑである。然るに段々撿査しましたところが、日本産の家猪肉中には「トリヒチ」は居らない、故に食べても決して妨げのなきのみならず、家猪肉も充分營養分の有るもの故、今後益々之を食するやうに奬勵せねばならぬ。必ず安心をして食べて宜いが、尙は念の爲めに煮て食べるやうにすれば大丈夫であります。何故に「トリヒチ」は恐ろしいかと云ふに、此肉を知らずして食べまするど、ソレが腸に於て繁殖し腸の壁を破ッて、身體の至る處に「トリヒチ」が入り込んで、到る處の組織を刺戟し、疼痛等を起します、此蟲に一度寄生された人は、再び救ふべからざるに至ると云ふ程の恐るべき蟲で有ります。併ながら幸に日本の家猪には、此寄生蟲は有りませぬから、憂ふるに及ばぬ。唯肉類には時どして寄生蟲の在ると云ふことは、豫め心得て居るべきものであります。

次に恐るべきは腐敗した肉を食べると、ソレが爲めに中毒を起すから能く注意をしなければなりませぬ。

肉類より種々の食用品を製造する事が出來ます、例之肉「エキス」或は「ペプトン」の如きもの、是等は人工に消化を助くるもので、之を腸胃病の患者に與えますと、大に効を奏する事があります併ながら健康人は「エキス」「ペプトン」等を殊更に食べないでも宜しい。序でに鳥渡御話をして置きますは歐羅巴に於きましては、動物肉を食用とするのみならず其内臓までを盛に食べます事であります例之牛の肝臓、肺臓、心臓等或は脳髄までを食用に供して居ります。是れは決して害は有りません

で新鮮のものは隨分味も良く滋養分も有ります。日本では肉は食用としますが、内臓は悉く手を附けないで、肥料などに致して仕舞ひますが、食べられるものを棄てると云ふのは誠に惜いことであります。

以上は哺乳動物肉の御話で御座いましたが、日本に於て最も人が餘計に食べまするは魚肉で有ります。魚肉も牛肉と同じく充分身体を養ふ價値のあるもの故、孰れが劣ると云ふことは言へないのでありますソレ故我國の如く四面環海の國で、魚漁の餘計ある處では、充分魚肉を食べるやうにして宜しい。其他介類でも食用として適當のものが澤山あります

是より植物性の食物に移ッて御話をします。先づ穀物の事を申して見まするど、穀物には種類が非常に多いが是れも肉類と併せて食用とするのが經濟上大切の事で有る孰れの國を問はず世界到る處五穀を食べない國は殆ど無い、その中でも東洋に於て、一番餘計に食用に供せられて居るのは米であります、米は非常に消化の宜いものであります故に舊來より米を食用として居るのは決して不適當の事ではない。併ながら米ばかりで身体を榮養する事は困難である。いくら米は良い食物であると云ッて左樣に偏しては往けませぬ他の食物と折衷して身体の營養を取らなければなりませぬ。田舍に參りまするど、麥を食べまするが、米と比較すれば麥の方が餘程消化が惡いに相違ない。米は其儘炊ぎ御飯にして食べますが、他の穀物即ち麥類はその儘では消化が惡いので、粉にして其粉を製造して食べる方が得策でありませう、例之小麥

の粉は麵麭に製して食用とします、或は蕎麥、饂飩等も穀物の粉を製造したので有ります。併ながら粉には贋物を作るの恐れが有ります、恰も牛乳中に水を入れ、或は脂肪を去ッて人を瞞着するが如くに、粉の中にも石灰の如きものを入れ、或は他の價値の廉なる粉を混る事があります。例之麵麭を燒く粉の中に、馬鈴薯の粉を混和するやうなことが有る。之を見分けるにはドウするかと云ふに矢張り顯微鏡で觀ることが出來ます、總べて粉と云ふものは、各其形狀が異ッて居りますから、顯微鏡に掛けて見ますると、混和物の有るか無いかは明らかに知ることが出來ます。馬鈴薯、小麥、大麥の粉は各其形狀が異ッて居ります。ソレ故若し饂飩粉中に馬鈴薯粉を混するも之を顯微鏡に掛けると容易に明かに解ります。

其他植物性のもので、隨分滋養に富みたるものも有ります其一二を申せば日本で製する所の豆腐、味噌の如きものはなか〳〵滋養の多いもので、肉と同じやうな價値を保ッて居ッて、其價は非常に廉で有りますから、餘り過量に食せさる以上は豆腐、味噌を肉類に代へて食するも妨げはない。是等の事は經濟上大事の事と思ひます。其他植物性の食物に屬する野菜類の事に就ては、別に御話をする必要は有りませぬ。畢竟大根、胡蘿蔔等の如きものは、差したる價値はない、肉類、米の傍ら少し宛食べるのなれば妨げはないが、餘り消化の宜いものとは言へない、故に多食するは宜しくないことで有ります。

近來に至りまして食物を貯へると云ふことが緊要と成て來ました、貯藏食品即ち鑵詰類を盛に用

Digitized by Google Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

ひる樣になりました是れは大へんに重寶、殊に戰爭の時、或は遠方に旅行する時などには、誠に人が珍重して居ります。併ながら是れは衛生上から觀ますると、大に注意を要する事であります。何故あれば鑵詰には、肉類、野菜其他種々雜多の物を詰めますが、時に依ると鑵中の錫、鉛等の金屬が溶解して、肉野菜の中に混ずる事がありて知らずして之を食する時は、鉛、錫の中毒に罹ることが有ります。故に鑵詰の食用は注意を要するものと思はなければならない、是れは實際の事で昨年京都の博覽會に全國より陳列したる鑵詰を取調べましたるに腐敗に傾いた物も有り、或は鉛分などが溶解て居るものも有りました。畢竟日本では未だ鑵詰業が幼稚で充分其技術が發達して居らないからで有ましよう、日清戰爭の影響で、機敏なる實業家は多數の鑵詰を製しましたが不完全なるものも出來てあッたと云事を聞きました、鑵材に石油の空鑵などを用ひたものも往々有る、爾う云ふ鑵で有ると、特けて金屬が容解し易いのであります今日の鑵詰は以上の如き弊が有りますから、皆樣も若し鑵詰を召上がるには特別に深く注意を成さらないとひどい目に逢ひます。若し鑵詰を召上がる時は湯煮と云ッて、鹽氣の無いものを御用ひになるが宜しう御座います。

次に菓子の事を一寸御話致します、菓子と云ふものは歐羅巴にも御座いますが、併し日本に於ける程餘計菓子を用ひる事は有りませぬ菓子は何れも甘くして風味の宜しいものには違ひないが、食べ過ぎると腸胃を害します●下戶は甘い物で胃を害し、上戶は「アルコール」で胃を損ねると云ッて、

兎角胃には障害物が附いて居ります。菓子の衛生に關係の有るのは、第一に砂糖を餘計に含む事でありますが。ドウか砂糖を成るべく少なくして、風味の宜しい菓子を製したら宜しからうと思ひます。先づ「カステイラ」の如きは糖分が少なくして風味の宜い部でありませう。

其他菓子に着色をする事は往々有害の原因となります、菓子は成るべく色の着かないものを擇ばなければなりませぬ。又菓子を鬻ぐ者も成るべく着色をしないやうにしなければなりませぬ。併ながら一時に之を改良して素白の菓子ばかりでは或は買ふ者が無くなるかも知れないから、左様に一時に極端にすることも出來ませぬ。

昨年京都に全國菓子商の大會のありしとき私も計らず其會に臨みましたが會場に於て說く所を聞きまするに近頃は何に限らず色の淡い菓子が流行すると云ふことであります。是等は自然衛生會等の盡力に因ることゝ存じて、我々の大に喜ぶところで御座います。且つ近頃日本に於きましても警察の方で嚴重に取締ッて居るので、有害の色素は販賣を許さず從ッて菓子に有害の色素を以て着色するやうな憂ひはない。故に博覽會に陳列した菓子を分析して見ましたるに有害の金屬を含んで居るものはなかッた。今日の處では菓子は甘いものと極ッて居るから、あまくない菓子を召上がれと云ふことは出來ませぬが、成るべくは餘り甘過ぎる色の惡い菓子は召上がらないやうに御注意を願ひます、殊に御子供衆には、淡泊の菓子を御上げになるやうにいたしたいと思ひます。

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

（第八回）　右は先回の分と前後せるまゝ御對照を乞ふ

毎會食物の御話を引續いて致しましたが、今日で終るつもりであります、只今までに御話致したるは食物がからだの中でドウ云ふ工合に消化れるかと云ふことでありましたが尚ほ述べなければならない事が多少有ります。其第一は食物の調理法にて凡そ食物はドウ云ふ工合に調理したが宜いと云ふ事の大体に就て述べて置かなければなりませぬ。衛生上から、食物を料理するのは何の爲めにするかと云ひますると、其目的は三通りで有りまして食物を清潔に調理すると味を美くすると能く消化れるやうにするとの三ッであります殊に消化を好くすると云ふ事が大切で、唯美麗にし、味を美くするばかりが調理の目的ではない。而しモウ一ッ大切の事は清潔法であります食物を料理して食べるまでには出來得るだけ清潔にしなければならぬ。先づ第一に食物を市から買ひますときには精々新鮮なる者を撰ぶには相違ありませんが魚屋八百屋等は清潔法に頓着なく隨分不潔のものを賣ります故之を家に購ひましてから能く注意して洗はねばなりません又之を洗ひますにも必ず飲用水の清潔なるものを以てせねばなりません、而して食物を料理する庖厨も無論清潔を第一と致さねばならぬ、決して庖厨だといッて清潔法を等閑にしては往けませぬ庖厨でも客間でも衛生上より見るときは家の到る所は悉く同じ樣に清潔にしなければならない。殊に庖厨は成るべく氣を附けて塵埃の無いやうに、光線のよく射入するやうにしなければならない。又庖厨に在ッて食物を料理する者の身体衣服も常に清潔でなければならない。殊

に衣服は不潔ではなりませぬ、割烹店若くは普通の家でも食物を調理する人は、白い着物を附けて頭には白い帽子を被ッて髮の毛などの落ちない樣にするを宜しと致します然るを膳に上ればなんにも見へないから、少し位ゐ不潔でも宜いと云ふやうなことがあッてはならぬ。皆樣も御承知の通り見ぬもの淨しとか云ッて、穢ないものと云ふ事を承知しながら之を食する樣な事は間違ッた事と云はなければならない。

以上述べましたる通り總て食物は淸潔に拵へることを計劃しなければならない。是れが先づ第一に料理をする注意であります、進んで調理を施すのでありますが、第一に消化の惡いものは除いて、消化の好いものを取ッて食用に供するやうにしなければならない。例之ば肉類に就て申しますれば其中の腱の如き固きところは除ッて仕舞ひ、又豆類なれは皮を去り、野菜も硬いところは除ッて仕舞はなければならない。又時に因ッては肉類の如きものも細挫して成るべく消化の好いやうにして食べなければならない事もあります只今長與君の御話をされました通り、同じ肉でも其儘で胃に這入るとは極く小さい形狀で這入るとは消化に於て違がありませう殊に病人若くは平素胃弱の人などは、肉は細かく料理して食べなければならない。之には肉細截器と云ふ器械を用ひます。是れは一方から肉を入れまして、軸を廻しますと中で細く刻まれて、他の口から出るやうになッて居ります、是れが一個有りますと肉をたゝく手數などが省けて大に便利で有りますから庖厨には一ッ具へて置く方が宜い、他の野菜穀類のやうなものは臼で挽

いて粉にすることが大切で有る、粉類も種々有りますが之に就ても注意すべきことが有ります。同じ粉でもその粉の大小で消化が違ひます、ソレ故成るべく細かくして食用に供するやうにしなければならぬ、又貯畜魚類なとでも、その調理に因ッて消化を好く致します。例之ば鰯の如きは其儘では消化が惡いが、鉋にかけてきざみ鰯よりなほ細かにしまして食べまするると、餘程消化が好くなるに相違ありません斯くの如く器械的に食物を細かにするのが、料理法の最も肝要なる點で有ります。

次に食物を煮るときに注意すべき事が有ります、ソレは肉類と野菜とでは大に違ひます、野菜は煮れは煮る程消化が好くなります。何故かと云ふに野菜の中には澱粉が多い其澱粉は煮熟しまするど膨張れて澱粉のまわりの皮がはぢけて消化を好くするやうになるからであります。先日も顯微鏡にかけて御覽に入れましたが、澱粉のまわりには硬い皮がある、ソレが其儘胃の中に入りますと、外圍の皮が硬い爲めに胃液に觸れても、なか〳〵中に包まれたる澱粉にまで達しませぬから之を消化すことは出來ませぬ。然るによく火にかけて煮ますると皮が除かれて仕舞ひますから、直に澱粉は消化れる、故に穀物野菜の類はよく煮るのが大切米を炊ぐと云ふのも畢竟此目的であるのです。之に反して肉類は煮ると反對の結果が出て來る。肉を餘り長く煮ますると、含有するところの水分及び肉の味を佳くする處の成分も出て仕舞ふのみならす固くなる爲め消化も惡くありますから成るべくは、餘り長く煮ない方が宜い、さればと申して生肉を其儘食べることも能くありません何となれ

は生肉には種々の蟲の卵などが有ると云ふ恐れが有ります故に肉類は適當に煮ると云ふことが肝要で有ります。その調理の詳しき點に至ッては到底私には御話が出來ません。

ソップは、肉に澤山水を入れて長い間煮て製します。ソップは素より肉を食べるのが目的ではないので、肉中に含む味の佳いものを浸出して飲料とするのである併ながらソップの中には自体の養ひになる成分はない、唯味か佳いのみのことである養ひになる部分は肉に殘ッて居る、此肉は其儘食べると味は好くないが、醤油で味を附けると、味も可なりにあッて、自体の養ひになります。西洋料理法では、其ソップ殻を棄てないで、是れをビステキのやうに切ッて、人工に味を附けて之を食べまする、ソップ殻は決して無益のものではないので有ります。序でに御話をして置きますが、鷄卵を熱湯中にて煮まして其内容が半熟なると固いのと二通り有りますが固くうでたのは消化が惡いと云ますが、果して然うも云へない、實は消化の優劣に至ッては醫學上未だ確かに分明でないのであります、然し固くうでたるものは胃の受が惡い半熟は胃を刺戟しないから、胸が痞へない。胸に痞へると云は胃を刺戟して痛みを起すので、強ちに消化が惡いとは云へませぬ牛乳も無論飲用前に沸騰せねばなりませぬ。總て物を煮炊きするには時間といふものが大切である肉の如きも適宜に煮熟せねばならない。其他穀物にせよ豆類にせよ一定の度が有る、殊に鷄卵の半熟の如きは、時をよく計らなければならない、ソレ故庖厨には必ず時計を置きまして時間が解るやうにして置きまする

と、大に便利で有ります。尤も鷄卵の如き時間のかゝらぬものは、砂時計で量ると極く容易い。

以上御話をしたのは、煮る事に就ては有りましたが、其他にも食物の料理法が有ります。

ソレは肉類を鍋で燒き、或は衣をかけて天麩羅やうなものを拵へ、或は直接に肉類を火の上にかけて炙る、是等は誠に宜い法でありますが何故なれば斯樣に肉類を直接に火にかけるか或は衣をかけて油にてあげまするど、肉の中の成分が外にぬけて往くことがない、ソレ故味が好い、ソレのみならず養分も充分に含んで居ります。茲に列べてありますのは、西洋の庖厨用器具の摸型で有りますが後で傍に寄ッて御覽を願ひます。なは述べて置きたい事は既に料理した食物を成るべく長く腐らないやうに保存する法であります又生肉類も成るべく腐敗しないやうに保存しなければならない。

其方法は二通り有ります、ソレは成るべく低い溫度の所に置くか或は極く高い溫度にて、腐敗を止めるかの此二ッで有ります。低い溫度の所に置くにはドウするかと云ふに西洋風の建物には小屋の下に地窖が作ッてある。此地窖は地面の下故、夏冬とも溫度は同じ樣に低くあります其中に食物を貯へて置くと、極熱の時でも二日三日は保ッことが出來ます。歐羅巴では牛肉屋魚屋等は、夏は正午十二時頃まで店に肉類魚類を置きますが夫より以後は店を閉ぢて仕舞ッて賣殘りの分は地窖に藏めて置いて又翌日の朝ソレを取出すことにしてあります。肉類のみならず酒類も地窖に置くのが宜くあります殊に麥酒なども成るべく低い溫度の所に置かねはなりません葡萄酒も二十年も三十年

も經たものが賞翫されまするかソレは地窖に入れて置くのであります、日本のやうに普通の所に置くのでは役に立ちません地窖に貯へてある酒類を取出して飲みまするど、丁度氷で冷したやうに冷めたくなッて誠に味が宜くあります。日本にも從來地窖は有りますが、火事の用心位に過ぎませんから構造も不完全で有りますから、水などが溜ッて往けませぬ。何卒構造の完全なる地窖を設けて火事の用心のみならず、食物を貯へる様に致し度と考へます勿論酷暑の候に於ては地窖中に何は氷を置く必要も有ります。若しも地窖の無いときはドウするかと云ふに、氷箱中に食物を入れて置くが宜しい。ソレは本箱のやうなものに、中を二ッに仕切ッて一方に肉、或は其他の食物を入れ、一方には氷を入れて置くので有ります。

又氷などを用ひずに食物を畜へるにはドウするかと云ふに、前とは反對に高い温度にあてるので有ります、即ち湯氣で蒸すのであります、之に要する器械を蒸氣釜と申します其中に食物を皿のまゝ載せて置いて、百度の温にて、十五分間も蒸しまして蓋をしたまゝ置きますと翌日まで保有します。殊に夏牛乳を保たせるには、之を壜に入れて綿の栓をして三十分も蒸しまするど翌日まで保たせることが出來ます

終に臨みまして食物の必要と云ふことを鳥渡述べて置きまする。元來我々は何故に常に食物を食べて居らなければならないか、又人体は如何なる物質から造られて居るかと云ふに人体は水、蛋白質、脂肪、鹽分、糖分等より構成せられて居ります。殊に蛋白質が重なる成分を爲して居る。然るに是等

Digitized by Google
Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

の成分は常に身体中に於て燃へまして、而して其燃ゑる爲に我々の身体が毎も温く、乃ち體温と云ふものが發生する所以で有ります。身体が燃へる爲に其中の成分がだん／＼減じて仕舞ふ、其儘にして置けば竟に身体は漸々消乏して饑餓に因ッて死んで仕舞ふ、ソレ故必ず體中の成分を補ふ爲めに食物を取らなければなりませぬ、然れば我々はドウ云ふものを食べなければならないかと云ふに水、蛋白質、脂肪、塩分、糖分等凡て吾々の身体を構成して居るものを取らねばなりません而して其分量の割合も一定して居て決して過不及と云ふことがあッてはならぬ、ソレ等の事は知らず識らず吾人は適當の食事を爲して居りますので、生理學を聴いて始めて試るやうなことでは、迚も人間は活きて居られないが其邊は造物主が自然に人間の活きて居らるゝやうにして置いたので有ります。併しながら或る點に於ては生理學上の研究は非常に吾々の生活に助けを爲して居る事がありますが今日は之を述ふる遑がありません。茲に一ッ申上げなければならないのは、我々の食物は成るべく動物性に屬するものを充分に取ッて、其餘の部分を穀物及び野菜で補ふ様にするのが宜い。如何かと云ふに、人間の身体は動物性の成分と、同じものから成立ッて居る、ソレ故成るべくは身体の成分に近いものを食べるのが宜いので有ります。フヲイト氏と云ふ食物生理學者の泰斗が調べたる所に依りますと、少なくも食物の量の三分の一は動物性のものを食べなければならないと云ッて居ります、ドウしても植物性の食物は動物性のものより消化が悪いのみならず、量ばかり多くて

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

養分が少ないのである、併ながら動物性のものばかり食べて居る譯にも往かない、矢張り植物性の食物も多少は食さなければならない。動もすると動物性のものが少なく、植物性の食物の方が多くなり勝ちですが、サウなッては往けませぬ故、其割合を能く保ッて置かなければならない。素より植物性の食物の中にも好いものが全く無いではない、殊に豆、豆腐、味噌の如きは誠に宜いものですから、サウ云ふものは他の野菜より多く食べるやうにして宜い。世人は兎角動物性の肉類を少なくして植物性の食物を多く取る傾きがある、是れは大に經濟上の關係のあることです、總て動物性のものは價が貴く、植物性のものは廉なるが故、ドウしても植物性のものを取る傾きがあるので、肉食は少なく野菜を多く取る樣になるのです、けれども豆腐、味噌の如きは非常に廉價で滋養分に富んで居るのですから、斯う云ふものを餘計取るやうにしなければならないと思ひます。其他植物性の食物には一ッの缺點が有る、即ち味が惡いと云ふことで有ります。今日學者の望む點は如何なる處にあるかと云ふに成るべく廉價にして滋養分に富み、且つ味の宜しきものを撰んで國民の食品に當てたいと云ふことであります。之に就ても多少の意見もありますが之は他日に讓ります。

これで大概食物の御話も濟みましたから、次回より他の系統の御話にうつらうと思ひます。

衛生叢談

◎アルコホル並日本酒の利害

アルコホル飲料の利害に就ては贅言を待たずして明瞭なることなるが殊に婦人方には用なき次第なる男子にありては交際場裡其他一も酒を假らさるはなく又之を嗜好するに就ては又婦人接待の之に從はざるなし男子をして飲酒を中庸無害ならしむるは婦人の力預かりて力ありといふべし殊に新年にありては酒を强ゆるの習慣あり爲めに健康を害するもの比々皆然り嘗て丹波醫學士のアルコホル及日本酒の利害に就て說かれたるを見るに大に戒心すべきものあり今其大略を解約して記さんに凡そアルコホルを含む飲料は大別して二種とし其一は單に酒類と稱し主として醱酵によりて釀造せるものにして其二は此醱酵飲料を更に蒸餾して得たるものにして燒酎泡盛ブランデー等の如きものとす而して一般酒類の社會に行はるゝや其害實に大なりと云へども又之れが爲めに利益あることも亦少しとせず去りながら其害毒と利益と何れか尤も多きやの點に至りては照々容易なることなり酒類を適度に飲用するときは胃腸粘膜を刺戟して大に消化作用を催し血液の循環を助け精神を爽やかならしむの功ありと云へとも今酒類を過度に飲用するに當りて其結果として恐るへき害毒を來す即ち慢性アルコホル中毒を起し胃加答兒腸加答兒等を起し五官は遲緩し腦質に頗る變化を來し精神機能益々減衰して記臆力想像力共に脫却して愈々痴鈍に陷り遂に夭生を來すのみならず酒癖の爲めに一家の幸福を減し財產を失ひ或は刑事に觸るゝが如き德義上の損害實に夥しく歐米に於ける害毒の實例によれば今を去る二十年以前ドクトルマー

――ルモン氏は北米合衆國に於て十年間酒癖の結果として生じたる統計を示せり此統計によれば十年間に消費したる酒の代價は六億万弗にして此酒を飲用せし間接の損害金額は六億万弗酒の爲め生命を失ひしもの三十萬人財産を失ひ小兒を養育院其他の救恤所に送りし數は十万人入牢したる者十五万人癲狂せるもの千人自殺せるもの二千人出火及器具破壞の損害金十万弗酒癖によりて生せし寡婦の數二十萬人にして孤兒の數は百万人に達せりといふ

又歐羅巴に於て有名なる伊太利の統計家ロンブロゾ氏の調査によれば各國に於ける犯罪人中酒癖の結果として生ずる犯罪人の數は左の如しと

白耳義	二十五人乃至七十五人
英吉利	五十五人
獨逸	四十一人
佛蘭西	五十人
瑞西	七十五人
荷蘭	八十人

獨逸國に其統計尤も詳細なり(表略)

酒類の弊害概ね斯の如し此弊害にも係はらず酒類の需用の決して減却せず何人も酒の害あるを知らざる者なくして而して自から禁ずる能はざるは蓋し其飲最適度に至りて効力あるに由るなるべしといへとも全く公衆衛生上酒を禁ずる能はざる以上は一歩を轉じて其害尤も少きものを用ゐるを要す今(表略)麥酒葡萄酒日本酒を比較するに麥酒は酒精の含量最も少なく葡萄酒之に次ぎ日本酒最も多し即ち葡萄酒は麥酒に比すれば三倍の酒精を含み日本酒は大凡四倍を含む(中略)サレバ種々の飲

料中何を以て最も害の少きものと認むるやといへは麥酒に若くものなしと云へども日本の如きは酒精量の多き日本酒に非らざれば快を呼ばざる有樣なれば麥酒を以て之に代へんとすることは決して言ふべくして行はるべからざるなり是れよりは葡萄酒を以て代る方遙に容易なるべしと雖も之れが釀造未だ日本酒の如く盛んならず因て日本酒は矢張日本に適當なるものと認むるも決して不可なかるべし然りと雖とも日本酒中アルコホルを倘添加することなり是實に容易ならざることにして此等の弊害を除きたらんには今日日本人相當の飲料とするも可ならんか今攝州及泉州の釀造元より直接に各種の日本酒を購入し之れか分拆を施行せしに(澤の鶴)攝津石崎(丹頂)同 柴田(富久娘)同 花木)櫻正宗 同 山村(世界長)同 小網(無名)同 泉仙助(榮鯛)同 山路(萬花長)同 若林(無名)同 大江(惣花)同 岸田(無名)同 本鷲尾(春駒)和泉鳥井 此等は單純にして決して更にアルコホルを添加せしものにあらざるを知る然るに同じ名にして同じ釀造元と稱する酒を我東京市内の小賣店より買ひ求めたるに(富久娘)(世界長)(正宗)(惣花)等の如きは酒精を添加せるものと斷言し難しと云へども恐らくは酒精を添加せるものならんとの成績を得たり(澤の鶴)の如きは東京にて購入するも本店と同一の成績を得たりといふ近來は倘酒中にサッカリンを混することと屢々なりとのことなるが未だ其成績を得ずと要するに日本酒は日本人に先づ適當の飲料なれば酒精の添加贋造等に注意することと尤も緊要なりと云ふ

●罐詰肉の注意

幼年の動物の肉殊に羊、犢の類は罐詰を開きたる後永き間食はずして放置するときは爲めにトマインと稱する一種の毒を生ずるに至り其危險尤も甚だしといふダブリンのキャメロンと云へる人の言に曾て六人の家族晩餐に肉を食して同時に疾病を發せり余は其肉の腐敗せるに起因したるならんと思惟し之を檢せるに別に腐敗せるものとも思はれす是に於て之か調理に使用せりと云へる牛酪を採りて細査せるに腐敗の徵候ありて少量の「トマイン」を含有するを見たり是其病原たりし事疑なし又曾て二人の小兒か同時に死亡せるあり其病原甚だ疑はしきより余は其最後に食せりと云へる鹽漬の牛肉を檢せるに其色、香、味何れも腐敗せるものとは認むべからさりしかとも之を細査するに果して腐敗に傾き居りて多量の「トマイン」を含有したりきサーヘンリー、リツトルジョン氏の說には余の經驗せる範圍內に在ては「トマイン」は罐詰の蓋を開きて直ちに其肉を食せず數日又は數時間蓄へ置きたる場合に最も能く發生するものなり故に罐詰を開きたる時は成るべく一時に其肉を食ひ盡すを要す云々と注意すべきことゝいふべし

◉日光の作用

日光の莫大なる効用をなすは一日も無かるべからざることにて誰も知る處なるが日光の人体皮膚に及ぼす作用は光線を受くるときは皮膚の炭酸氣を排泄せしむること多くして動物の發育及び健康を助け自然に血液の循環をよくし皮膚を清凉艶麗ならしむるの益あり然るに電氣光線は甚だしく皮膚を刺戟するの作用ありて皮膚の變狀を來すの性ありといふ日光の小有機体に及ぼす作用に就ては

歐米の大家も黴菌の肉汁（ゲラチン）及寒天純培養又は黴菌を有する土及水を一定時間日光に晒して其生死如何を試驗せられしといふ其成績によれば

一　日光は時間の長短に從ひ或は水中のバチルスを殺し或は其發育を緩漫ならしむ

二　日光は土地の上層或は濾沙中のバチルスを全く殺すことを得ずと云へども其多數は爲めに發育を停止せられ其一部は發育を抑制せらる

三　日光は一時間にして肉汁中に於ける炭疽熱バチルレンを殺す

四　日光は肉汁中に於ける豚丹毒バチルレンを五時間にして全く殺すことを得ると云ふ

五　日光は窒扶斯バチルレン虎列刺及肺炎バチルレン等を撲殺するを得ず

故に日光は廉價なる消毒劑なりと決論せり北里氏の破傷風病毒の研究に於けるも此病毒は光線の感應を受くること著るしきを知る則ち日光に晒らすときは十五時乃至十八時間にて死滅し暗室内にては少しも死滅せず暗き室内に於ては三百日間生活す

又ウキカレレリと云へる人は白鼠の發育に及ぼす光線の作用を研究せり氏は白鼠の交接の後直ちに之を暗き處に置き其產出せし鼠の兒の一部を亦暗き處に置きたるに暗黑は兒を孕みたる初期に於ては多少の妨害を及ぼすと雖へども後に至れば少しも害を及ぼすことなしと云へとも初生兒の發育の生育に非常の害を來し母鼠妊娠中常に暗き處に在るときは其生兒の發育に抑制せらると云ふ

◉日本人の榮養

日本人の營養は主として植物性にして動物性は極めて少なく古へにありて尚殊に然りとす大澤氏の試驗成績によれば種々なる食品に就て不消化として糞便中に顯はるゝ量は左の如くにして食品の如何によりて消化の難易あり

	乾燥物質	蛋白質
麥飯	一六、六(百分中)	五九、三(百分中)
米飯	二、八(同)	二〇、七(同)
豆腐	六、二(同)	三、九(同)
煮熟せる豌豆	二九、七(同)	二四、七(同)
生魚	三、一(同)	二、〇(同)
生魚	三、七(同)	二、三(同)
乾燥せる魚	四、九(同)	四、七(同)
同	七、六(同)	七、一(同)

以上の成績によれは日本人の米飯は麥飯より遙かに消化性にして又日本人の此米飯に於ける成績は歐洲より遙かに善しとす又森氏は嘗て米麥飯によりての成績を報告せられたり其成績によれば是又米飯は米麥飯より糞便の量少なく則ち左の如しといふ但米麥飯は米七分に麥九分の割合とす

肉及米麥飯	二五六八瓦	糞便	一四四瓦
魚肉及米飯	同	同	一二三瓦
魚肉及米麥飯	同	同	二四五瓦
豆腐及米飯	同	同	一二一瓦
豆腐及米麥飯	同	同	二二六瓦

右は三名の看護卒により各々三日間繼續して其効用を米飯と米麥飯とに比較したるなるが此成績によれば米飯は米麥飯より成績の佳良なることを知るべきなり

◎肉類の注意

肉類を生食するは危險の尤も甚だしきものなり索遜國に於ては乳房炎に罹りたる一頭の牝牛の肉を食ひて其毒に中りたる者百七十三人ありと云ふ此の患者は皆生食したる者に多かりしといふ但し此等の肉と雖とも外見少しも新鮮の肉と異なることなく香も亦佳なり唯乳房附近の肉の濕潤せるのみにて其肉中にバチルスの潜み居るか爲めに遂に他の肉に附着し遂に人生に害を及ぼすに至るものなりといふ而して有毒部を食したる後に發する病ひは腸胃病あり又偶々肺炎を起すことありバラルド氏云へるあり肉の中毒を起す物質は一種特別のものにして偶猩紅熱と結核との如しといふ故に肉の中毒を豫防するには善く肉を煮るに在り又煮たる肉をしまい置くには嚴重に之を清潔に保存するを要す不潔の場所は勿論不潔の場所より來る空氣に觸るゝは又危難なり豚の肉の如きも中々滋養力ありと云とも大に注意を要す亞米利加産の豚肉中には數々旋毛虫を撿出するとあり然れとも其肉を獨逸地方に運ふに肉中の旋毛虫は繁殖力のあること甚だ少し故に肉を長く塩に漬け若くは之を蒸すれば繁殖するところの力を失ひて遂に無害となるに至るべし故に旋毛虫を豫防する尤も安全なるは肉をよく煮又は而して肉類を貯ふには直接食塩水中に貯へ置くを以て善良とす此法は寒冷の空氣にて冷却するに優れりとす寒冷の空氣を用ゐるときは空氣と共に常に多量の塵埃及バチルスを食物に送るが故に少くとも特別の装置例へは空氣を濾過する器械等あかるべからず但し彼の肉類を船に積みて他國に送る時のみに限りては冷氣（即

零点以下の空氣にて）冷やすの法あり食鹽氷にて冷却する法は零点の食鹽溶液を管に送りて流動せしむれば殊に最上安全なり魚類の如きは獸肉類に比して容易に腐敗し易きものなり之れ蓋し水に富み外表には何一層の水あるが爲めなり之を貯ふるは之を凍結せしむるを最上安全なりとす宜しく此等の食肉の注意を要せされば爲めに不測の災を受くるも知るべからざるなり

◉靴下の注意

小兒若し赤色の靴下（長き靴下を）用ゐるときは偶々痒ゆがりて之を掻きむしることあり或は又水泡を生ずることあり是れは其色素の有害あるに因るものにして其色素は「コンゴー」赤色にして且つ其着色を確固ならしめん爲めに單寧酸と酒酸安質母尼を用ゐたるものにして此等は實に皮膚を刺劇するの一原因なりといふ

◉出產時日豫定法

出產時日の豫定法には種々あれども左に記するは殊に簡短なるものあり先づ終末月經の止みし日より算へて三ヶ月前に溯るか又は九ヶ月後に計へて之に七日を加ふべし是れ即ち出產の豫定日なり今之を例せんに一婦人終末の月經五月十日に止みしと云へば五月十日より三ヶ月の前に算ふれば二月十日となる之に七日を加ふるときは二月十七日となるなり尚一法は終末の月經五月十日より九ヶ月後に計ふるときは翌年二月十日となる之に七日を加ふるときは矢張り二月十七日となる是れ即ち出產の豫定日なりたとひ其日を以て眞の出產日となすこと能はずといへども其前後三四日の内には必らず出產すべし此法は實際上最良の計測法にし

Digitized by Google
Original from
UNIVERSITY OF MICHIGAN

て其日限を誤らざるもの多しといふ

●乳房の強健

初産婦に於ける乳房は其最も出産部に近き一二ケ月間は日々乳房を強健剤にて洗ひて強健ならしむべし之れ小兒の口を附くるにあたりて其龜裂を防き痛みを發せざるが爲めなり乳房の炎症等は此等の不注意より起ること多し又初産婦は乳房の先きの小に過ぎて小兒の吸飲し難きものあり爲めに小兒に不利を來すにあり故に乳房の先きにして能く突起せざるものは指或は「ゴム」球を付したる乳管を用ゐて之を牽き出し出産後の準備として豫じめ注意すること緊要なりとす

●日本人の壽命

古へ太古はいざ知らず中古に至りては人生五十と稱し七十は其最大限の如くなるが明治二十五年末調の人口と同二十六年中の死亡の統計表とに就て日本人の平均を見るに十年代より次第に減少し七八十年の時代に於ては僅かに四五人生存の有様なり世の進歩と其に精神を消失するの結果壽命に多少影響を來すも知らざれども宜しく衛生法を講究して長命幸福を得んことを心掛けさるべからず左の統計表を見ば頗る寒心すべきなり

年齢	平均壽命	年齢	平均壽命
十年	四七、九四	十一年	四七、一八
十二年	四六、四二	十三年	四五、六五
十四年	四四、四二	十五年	四四、二〇
十六年	四三、五二	十七年	四二、八三
十八年	四二、一四	十九年	四一、四九
二十年	四〇、八四	二十一年	四〇、一五
二十二年	三九、四五	二十三年	三八、七五

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

年齢	平均壽命	年齢	平均壽命
二十四年	三八、〇八	二十五年	三七、四二
二十六年	三六、六四	二十七年	三六、〇八
二十八年	三五、四〇	二十九年	三四、七三
三十年	三三、九六	三十一年	三三、二〇
三十二年	三二、四三	三十三年	三一、七〇
三十四年	三一、〇〇	三十五年	三〇、二九
三十六年	二九、五八	三十七年	二八、八七
三十八年	二八、一五	三十九年	二七、四七
四十年	二六、七八	四十一年	二六、〇八
四十二年	二五、三八	四十三年	二四、六八
四十四年	二四、〇〇	四十五年	二三、二九
四十六年	二二、五四	四十七年	二一、八五
四十八年	二一、一五	四十九年	二〇、四七
五十年	一九、七九	五十一年	一九、一〇
五十二年	一八、四〇	五十三年	一七、七一
五十四年	一七、〇一	五十五年	一六、二九
五十六年	一五、五七	五十七年	一四、八九
五十八年	一四、二三	五十九年	一三、五九
六十年	一二、九六	六十一年	一二、三五
六十二年	一一、七七	六十三年	一一、二二
六十四年	一〇、六六	六十五年	一〇、一一
六十六年	九、五九	六十七年	九、〇八
六十八年	八、六〇	六十九年	八、一四
七十年	七、六九	七十一年	七、二七
七十二年	六、八七	七十三年	六、四八
七十四年	六、一二	七十五年	五、七三
七十六年	五、三八	七十七年	五、〇六
七十八年	四、七二	七十九年	四、四一
八十年	四、一三	八十一年	三、八五

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

年齢	平均壽命	年齢	平均壽命
八十二年	三、五六	八十三年	三、二六
八十四年	三、〇一	八十五年	二、七六
八十六年	二、五九	八十七年	二、四七
八十八年	二、三八	八十九年	二、二二
九十年	二、〇八		

●長壽者統計

去乍某統計學者が日本全國にて百歳以上に達したる長壽者の員數を調査したるに毎年末平均百四十五人あり明治十九年以後二十七年迄の間に最も長命ありしは百十一歳に達せしものあり而して最近の事實に據り算出すれば人口二十三萬四千九百六人に付一人生存するの割合に當れり其實數及び最高年齢を掲ぐれば左の如し

十九年末	九十七人	内最高年齢	百十一歳
二十年末	九十七人	同	百十歳
廿一年末	百三十七人	同	百七歳
廿二年末	百四十九人	同	百九歳
廿三年末	百七十七人	同	百七歳
廿四年末	百六十三人	同	百八歳
廿五年末	百四十人	同	百八歳
廿六年末	百七十人	同	百九歳
廿七年末	百七十八人	同	百十歳

●天然痘に關する訓令

客年十二月十八日樺山内務大臣は各地方長官へ左の訓令を發したり

春來東京大阪及び宮城地方に流行せる痘瘡は夏時に際し一時稍々衰しも秋冬の候に至るや流行再燃今や東京、兵庫、大阪、福岡及沖繩等の各地に於ては益々其勢を逞うし中國四國亦漸く流行

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

を見るに至れり抑も痘瘡の豫防には簡易確實なる種痘法ありと雖も消毒其他の注意と相待て周到するに非ざれば其効を完うすること難しとす然るに此有効なる種痘法ありて內に深く依賴する處ある爲め豫防の事動もすれば種痘普及の一方に偏倚し消毒其他の注意に至ては往々之を等閑に付し去るものあるを見る各地方に於ては能く此邊に着目し種痘の普及と同時に消毒法の施行を嚴重ならしむる樣注意すべし

◉全國天然痘患者の統計

昨年七月より十一月三十日迄の全國天然痘患者調査に依れば七月患者三百九十一人死亡百四十五人八月患者二百〇五人死亡八十人九月患者三百十九人死亡百四十六人十月患者八百四十六人死亡三百七十六人十一月患者千九百七十八人死亡六百五十七人総計患者三千七百三十八人死亡千四百〇四人にて東京、香川、福岡は就中重なる發生地なりと云ふ

◉八丈島天然痘豫防法

伊豆國八丈島は平治年間源爲朝痘瘡神を追却せし以來天然痘に罹る者なしと言傳ふれども實際は天然痘患者なきにあらざれども其數百年來慣習の豫防法行屆く爲め曾て痘瘡の猖獗を極めたる事なしといふ今其慣習豫防方ありといふものを聞くに天然痘患者あるときは島內既に痘瘡濟みの者附添ひ米麥等を携へ樫立山へ連行き小屋を造り必ず三週間之れを看護し其日數を經れば衣類を送り病衣と着替へさせ其患者に觸れたる衣類器物などは悉皆遺留し下山する習慣ありとかく消毒法等の備へなきも自然此樫立山を隔離所としたる爲めに傳染

の恐れなく又右の物品を差置くも盜難等の憂なく二週間を經て持歸るよし

◎水の種類

水は其所在若くは之を供給する方法に從ひて種々の名稱があります、雨水、雪水、泉水、地底水(井水)、河水、池水、湖水、海水等則ち此であります

○雨水は　世界の表面より蒸發したる水分の空中に於て冷却せられて降るものでありますから、天然の水の中最も純粹のものであります、但し痕跡ありとはいへども種々の成分、即ち安母尼亞、亞硝酸、硝酸、鹽酸、硫酸、食鹽、格魯兒加留謨、硫酸石灰、塵埃、其他窒素、酸素、及び炭酸等を含有するものであります。右の諸成分は降雨の際、水が空氣中より攝取したるものであります、又塵埃の如きは蒸發したる水分が空中に於て雲霧を結ぶの際に於て已に得たる所のものであります。(較近の實驗に依れば空氣中に於て水蒸氣より雲霧を生ずるには必ず空氣中の固形体則ち塵埃を待て始めて生ずるものであります)

○雪水　其性質は雨水と同一であります。

○泉水　陰々たる森林の繁茂する山岳は常に多量の水分を蓄へ徐々に其一分を洩して止むことなし、名けて泉水(清水)といふ。其水質佳良にして四時溫度を變換することなく極めて多量の炭酸を含有するか故に其味爽快あるものであります。

○地底水(井水)　雨水の地上に落ちたる後、漸々地中を浸透して遂に緻密なる地層の上に溜ります、之を地底水と名つけます通常地を穿ちて得るところの井水は則ち地底水でありますが、人家稠密なる市區に於ては人類の不潔物地中に浸潤して遂に

地底水に混和するか、故に水質非常の汚惡を蒙むるに至ります、其他河水、池水、沼水等もあり餘白なきを以て又後に詳記すべし。

◉天然痘患者の數

東京府廳第五課に於て昨年一月以來十一月末に至る天然痘患者の數を調査したるに未痘者にして天然痘に罹りたるもの二百八十三人、種痘一回濟みの者二百七十七人、二回三回種痘濟みの者四百十八人、天然痘濟にて再度罹りたるもの六十二人なりと云ふ

◉全國赤痢病の統計

昨年初發より仝年十一月三十一日迄に於ける全國赤痢病の患者總數は實に八万三千八百十七人にして其内死亡者は殆んど三分の一弱に當れりと云ふ尚重もある發生地を擧れば左の如し

東京	一、三三七人	群馬	九、八五二人
岐阜	五、四〇七	長野	五、三九六
島根	四、九五五	廣島	三、六一五
兵庫	二、一四三	香川	三、六一五

◉バルトン博士衛生意見

臺灣總督府にては同島に於ける衛生視察として元帝國大學教授ダブルユー、ケーバルトン博士及強野醫學士を招き昨年四月以降各地の上下水改造設計を始とし諸般の衛生的行政計畫を試みたるが同博士は舊冬書を大日本私立衛生會に寄せ同島の衛生に關し其意見を陳述せり其要に曰く

同島の上下水は日本維新前と其形狀を均しくし之れが改良を爲すには數年の後を期せざるべからず尚同島在來の家屋は土地と床との間に空氣の流通する處なければ衛生上頗る惡く之を改

造するに非ざれば健康なる生活をなす能はず之を要するに日本人は日本風の家屋を同島に建築し上下水の改造を待たざれば到底同島には蕃殖する能はずと

◎臺灣のペスト

今其筋の調査表に據れば同病患者のみならず總ての患者も亦殆んど內地人に多きを見る是れ未だ內地人の同島生活に慣れざる故なるべし今其戶口及患者統計を擧ぐれば左の如し

◎臺北城內（十一月八日より同廿一日迄）

內地人　二、二一六　ペスト患者　他患者　二六一
土人　五〇九　同　同　七

◎大稻埕

內地人　一〇四　ペスト患者　他患者　一六
土人　一、三九六　同　同　…

◎艋舺

內地人　三六一　ペスト患者　他患者　二八
土人　一、〇四〇　同　同　二

尙又以上三ヶ所に於ける內地人は一萬八千六百五十八人中病者は三百五人にして土人は二萬七千零九十九人中病者三十五人なりと云ふ

◎我國の生殖器病と治療法

帝國醫科大學の統計に據れば吾國の生殖器病患者中百分の三十乃至廿五に位し年々衛生の進步に從ひて隱蔽の弊を減ずる一原因として增加の傾向なるか之に對する殺黴根治療法は其數二三十種に亘りて醫學界の一問題なり

◎黑死病と理髮店

黑死病傳染の豫防策として目下總督府陸軍部內に於ては理髮店の剃刀其他一切の刄物を蒸溜若くは

藥液にて消毒しつゝあり或る軍醫の調査に據れば刄物が被傷部より病毒を感染せしむると最も多きよし右の消毒は其調査の結果なるべし

大日本婦人衛生會記事

舊冬十二月五日一時より麴町區内山下町華族會館に於て本會昨年の納會を開く會するもの四十餘名醫學士丹波敬三君には日本在來火鉢の衛生上の利害に就き南京鼠を以て酸化炭素の實驗をなし懇々演說せられ右終りて一同四時過る頃散會せり

廣告

謹賀新年

明治三十年一月元旦

大日本婦人衛生會

●入會者

○三守ます子の紹介に依り
芝區西の久保神谷町廿九番地　萱野みね子

○小林千代子の紹介に依り
京橋區築地二丁目五番地藤用子儀方　山本たま子

○樋口八重子の紹介に依り
日本橋區南茅町二拾番地　渡邊道子

廣告

日本橋區蠣殼町二丁目九番地 木檜廷子

○千種八百子の紹介に依り

日本赤十字社病院 黑川まし子

仝 岸たま子

○新潟支會へ申込に依り

新潟市[illegible]裏通り一番町十三番戸 關根れん子

仝學校町通り二番町五十二番地 中村いと子

仝上大川前通り九番町 鈴木とめ子

仝 本町通り十番町 北川みい子

仝 本町通り九番町 小林せい子

仝 上大川前通り十三番町 小澤ぬい子

仝 株川岸 倉田みよ子

仝 上大川前通り十二番町 苅部みえ子

仝 本町通り八番町 中谷鶴子

仝 新潟病院 菅やす子

仝 醫學町通り 宮澤てい子

仝 學校町通り二番町二十二番戸 田中とし子

仝 學校町通り二番町 長谷川しが子

仝 白山浦一町目八十五番戸 眞澤てつ子

◉轉居

○芝區愛宕町二丁目五番地へ 福地しづ子

○豊多摩郡淀橋町三百〇二番地へ 秀島恒子

○麻布三軒家町卅八番地へ 小倉柳子

○芝區公園第十號貳番天陽院地內へ 石黑よし子

○四ッ谷區永住町二番地へ 柳川基礎子

○大阪市西區江戶堀三丁目三十五番邸へ 森琴子

○日本橋區人形町通り松島町一番地へ 小林千代子

私立大日本婦人衛生會規則

第一條 凡本會の目的は汎く婦女子をして人生の健康を保持するの方法を講究し衛生上の智識を開發せしめ隨て社會全般の幸福を増進するにあり

第二條 本會は私立大日本婦人衛生會と稱し之を東京に置く

第三條 本會の會員たらんと欲する者は身分の尊卑を問はず何人にても入會することを得

第四條 會員たらんと欲する者は族籍住所姓名を記し本會事務所へ申込ある可し

但事務所は下谷區練塀町四十三番地に置く

第五條 本會々員を分て修身會員特別會員通常會員の三類とし共に會費金を納むる者とす

但終身會員は一時に金拾圓以上を納め特別會員は一年金二圓四拾錢以上を納め通常會員は同金壹圓二拾錢を納むる者とす尤も會員中書生及其他事故ある者は唯雜誌料として同六拾錢を納めしむ

第六條 男子にして本會の主義を賛成する者は之を賛成員とす尤も會費は本會員に同し

但本會に功勞ある者は役員の協議を以て終身賛成會員(無會費)とすることを有る可し

第七條 本會に推戴員を置き其中より總裁一名を奉す推戴員は皇族の御息所等に之を申請するものとす

第八條 本會は左の役員を置く 會長一名 副會長一名 幹事七名 評議員二十名 書記若干名

第九條 會長副會長及幹事評議員は會員の投票を以て之を撰擧し書記は幹事の推撰により會長之を命ず

但書記は都合により會員外の婦人又は男子に托することあるべし

第十條 會長は本會を總理し副會長は會長を補佐し又は其代理をなし幹事は會長の命を受けて會務を處理し評議員は重要なる會務を評議し書記は役員の命に從て諸記錄及雜務を掌る

但幹事の分課を設けて 第一 會計 第二 編輯出版 第三 庶務とす

第十一條 會長の見込を以て右役員外に會員中より臨時に指名委員を置くことあるべし

第十二條 會長副會長及幹事評議員の任期は一年とす尤も再撰するも妨げなし

第十三條 會長副會長及幹事評議員は無給料とし書記は相當の報酬を給す

第十四條 本會の集會は七月八月を除くの外毎月一回として通常第一土曜日午後一時より之を開く

第十五條 毎會學識經驗ある者を聘し講義演説を囑し本會々員の演説と共に之を筆記して本會雜誌に掲載し毎月各一冊つゝ無代價にて之を會員に頒付するものとす

但し演説の間に談話を交ゆる事あるべし

第十六條 會員は家族の婦女子又は知己の婦人を本會々場に誘致して傍聽せしむることを得

第十七條 講義演説の際男子の傍聽を禁ず

但會員に緣故ある男子は此限にあらず

第十八條 本會の所有金は本會の名義を以て三井銀行に預くるものとす

但些少の金額は日々の費用支出の爲め事

Digitized by Google Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

明治二十一年二月二十八日內務省許可

第十九條 務所に引出置を得
會計の收支は總て會計課幹事の撿印を要す

第二十條 會員又は會員外より金圓若くは書籍物品等を寄贈あるときは本會より謝狀を送り且寄贈の品目及其人の姓名を本會雜誌に載せ報告するものとす

第廿一條 會費は郵便小爲替にて東京下谷郵便局へ向け振出しある可し
但不得止場合には郵便券を代用するも妨けなし尤も一割增とす

第廿二條 入會員には會員證を附與すべきに付郵便にて申込の者は郵便券二錢を添ふ可し

第廿三條 每年三月九月の總會に於て會計の收支庶務の槪略幷に會員の增減等を報告す可し
且規則改正の案あれば之を議定するものとす尤も議定は總て多數決とし可否半數なるときは會長之を決す
但至急規則の改正を要する事あるときは豫め會員に報して臨時に之を爲すことを得

第廿四條 三月の總會に於て役員の撰擧をなすものとす

第廿五條 規則の範圍內に於て役員の評議を以て細則を設くることを得

第廿六條 會員各地方にて發起者十人以上ある者は支會を設くることを得
但其規則は本會の規則に抵觸せざる樣起草し本會役員の認可を經へし

第廿七條 本會の集會塲は時々報知する者とす

第廿八條 會費金は受領證を付與すべし尤も小爲替又は郵便券にて納むる者は右受領證遞送費として郵券二錢を添ふべし然らざれば受領證は送付せざるものとす

明治二十五年九月
東京下谷區練塀町四十三番地
私立 大日本婦人衛生會

明治廿九年十二月三十日印刷
明治三十年一月一日發行

發行所 東京下谷區練塀町四十三番地 大日本私立婦人衛生會
編輯兼發行者 東京牛込區矢來町三番地 田中徳三郎
印刷者 同 神田區小柳町十三番地 小高良造
印刷所 同 神田旅籠町貳丁目拾一番地 廣業館

明治廿六年四月四日遞信省認可（第一金曜日發行）
（定價金拾錢）

Digitized by Google
Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN